

食物栄養科学部 食物栄養学科

科目/学年		1年次	単位	2年次	単位	3年次	単位	4年次	単位	合計単位	
教養科目	基礎ゼミ	導入演習(食物栄養)	1							24	
		基礎演習(食物栄養)	1								
	英語	総合英語I	1								
		英語コミュニケーションI	1								
		総合英語II	1								
		英語コミュニケーションII	1								
	人間の探求	哲学における人間と世界	2								
	現代社会の理解	法学(日本国憲法)	2								
		科学と社会	2								
	科学技術と環境	科学技術論	2								
情報処理	情報リテラシーI	2									
	情報リテラシーII	2									
運動と健康	体育実技I	2									
	体育実技II	2									
国際理解のため	フランス語I	1									
	フランス語II	1									
小計	—	24	—	0	—	0	—	0			
基礎スキル科目	一般化学	2								2	
	小計	—	2	—	0	—	0	—	0		
専門基礎科目	解剖生理学	2	社会福祉概論	2	社会福祉援助技術実習	1	健康管理概論	1		44	
	解剖生理学実験	1	公衆衛生学総論	2	組織学実習	1					
	細胞生物学	2	公衆衛生学各論	2	運動生理学実験	1					
	医学概論・臨床医学入門	2	生化学	2	調理学実験	1					
	食品学	2	生化学実験	1							
	食品学実験	1	運動生理学	1							
	調理学	2	病理学	2							
	調理実習	1	微生物学(生体防御を含む)	2							
	食品衛生学	2	食品機能論	2							
			食品加工学	2							
			食品加工学実習	1							
			食品衛生学実験	1							
			臨床検査概論	2							
			食品機能論	2							
小計	—	15	—	24	—	4	—	1			
専門科目	基礎栄養学	2	栄養生理学	2	栄養カウンセリング論	2	行動療法論	2		54	
	基礎栄養学実験	1	成人期・老年期栄養学	2	栄養カウンセリング実習	1	チーム医療論	2			
	母子・小児栄養学	2	栄養アセスメント学	2	臨床栄養学各論	2	総合栄養マネジメント演習II	1			
	栄養教育論実習	1	応用栄養学実習	1	臨床栄養アセスメント学	2	栄養学演習I	1			
			栄養教育論	2	臨床栄養学実習I	1	栄養学演習II	1			
			臨床栄養学総論	2	臨床介護栄養実習	1	栄養学特別演習I	1			
			給食計画・実務論	2	公衆栄養学総論	2	栄養学特別演習II	1			
			ライフステージ栄養実習	1	公衆栄養学各論	2					
					公衆栄養学実習I	1					
					給食経営管理論	2					
					給食経営管理実習I	1					
					総合栄養マネジメント演習I	1					
					臨床栄養学実習II	2					
					公衆栄養学実習II	1					
				給食経営管理実習II	1						
				栄養情報処理	1						
				地域栄養活動論	2						
小計	—	6	—	14	—	25	—	9			
卒業要件	合計	—	47	—	38	—	29	—	10	124	

管理栄養士国家試験 受験資格必須科目	食生活論	1	家族心理学	2	特殊環境栄養学	1	フードマーケティング論	2	8
			保健栄養食品学	1	食品・医薬品相互作用論	1			
小計	—	1	—	3	—	2	—	2	
管理栄養士国家試験受験資格単位									
合計		48	—	41	—	31	—	12	132

主要科目1	科目名	食品学	成人期・老年期栄養学	臨床栄養学各論	チーム医療論
	特徴	医食同源と言われるように食と健康は密接に関係している。その関わりを理解するための基礎を食品成分の化学と機能面から学ぶことを特徴とする。	少子高齢化社会の急激な変化、生活習慣病の増加、医療、福祉介護、教育現場における食生活指導等、食を取り巻く問題に即応した栄養教育を特徴とする。	生体の生理、および病態生理、疾患の成因などを十分に把握した後に健康の増進、疾病の予防、および疾患に対する病態栄養療法、治療と栄養との関係を学んでいくことを特徴とする。	栄養管理は、全ての疾患治療の上で共通する基本医療のひとつである。栄養サポートを適切に行うための栄養管理、栄養療法を学んでいくことを特徴とする。
目的	食品がもつ一次機能(栄養)二次機能(嗜好)三次機能(生体調節機能)を理解することにより、食と健康の関わりに関する知識を習得する。	成人期以降の加齢に伴う身体や機能の変化や、栄養・食事の留意点を理解し、健康の維持増進、疾病予防などと食生活の関わり的重要性を習得する。	病態の正確な理解と栄養状態の的確な評価を基にした栄養管理を医療と栄養の専門家として行えるように最新の栄養医学をとりこみ、各疾患ごとの栄養療法を理解できることを目的とする。	栄養サポートチームは、他の医療従事者との連携が不可欠である。そのために他の職種との栄養についての関連を学び、また連携をとるための知識を学ぶことを目的とする。	
主要科目2	科目名	調理学	応用栄養学実習	公衆栄養学総論	総合栄養マネジメント演習II
	特徴	味や香り、調理操作、調理に伴う食品の物性、栄養成分や機能性成分の変化を科学的に解明し、総合的に調理を理解するところが特徴である。	実際にライフステージの1つである幼児期の対象者と一緒にクッキングを実施することで、この時期の対象者との関わり方を学ぶ。	わが国の健康・栄養の現状、政策および関連法規を学ぶことにより、我々が抱えている健康・栄養を取り巻く問題を把握する。	医療・福祉施設等で活用できる実践的な栄養評価の演習を行い、総合的知識を發揮できるようにひとりひとりに研究の発表をする。
目的	調理を科学的に理解し、さらに料理を取り巻いている食文化や献立の立て方を学ぶことにより、合理的、能率的に調理できることを目標とする。	各ライフステージにおける生体の形態的、機能的な特徴を理解し、それに基づいた栄養マネジメントや栄養教育ができることを目的とする。	地域・国・地球レベルでの健康増進と疾病予防を目指す栄養政策や活動について理解する。	すでに専門科目、随地学外実習を履修し、知識、技術を習得している。栄養管理に必要な知識を総合的集約として能力を養うことを目的とする。	